

BAHLEN SPEKULATIUSCREME MIT CRUNCH

Winterlicher Aufstrich für Brot, Waffeln & co.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

- 1 Packung Bahlsen Spekulatiuskekse, Sorte nach Wahl
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g Butter
- 40 g brauner Zucker
- 20 g Honig
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlener Kardamom
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken

Außerdem

- 1 mittelgroßes Vorratsglas

So geht's

1. Die Spekulatiuskekse in einer Küchenmaschine zu einem feinen Mehl zermahlen.
2. Die Schlagsahne, Butter, Zucker, Honig, Zitronensaft und den Abrieb der gewaschenen Zitrone in einem Topf unter ständigem Rühren leicht erwärmen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Masse mit dem Spekulatiuskeksmehl verrühren und mit Zimt, Nelken und Kardamom verfeinern.
4. Nach Wunsch können anschließend gröbere Spekulatiuskeksstückchen untergerührt werden.
5. Die Creme im Kühlschrank lagern, aber für den Verzehr auf Zimmertemperatur bringen.

Tipp

Die Creme macht sich nicht nur gut als Brotaufstrich, sondern eignet sich auch hervorragend zur Verfeinerung von Weihnachtsgebäck oder als Füllung für Bratäpfel. Im Kühlschrank aufbewahrt ist sie ca. 7 – 10 Tage haltbar.

